

NajPečenie



Nugátový krém

Lahodný krém vhodný na rôzne torty či zákusky.

Potrebuje:

200 g	nugát
200 g	Helia
500 ml	mlieko
1 ks	puding mandľový
50 ml	likér mandľový

Postup:

Heliu, nugát a likér spolu vyšľahajte kým nevznikne jednoliata hmota.

Pudingový prášok uvarte v mlieku a nechajte vychladnúť. Primiešajte do nugátovo- maslovej hmoty.

Celkový čas prípravy:	-
Čas pečenia:	-
Teplota pečenia:	-
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-
